

Offre d'emploi

PROGRAMME EMRTM CONCERNÉ

Cuisine - DEP 5311

EMPLOI PROPOSÉ

Commis de cuisine

DATE D'AFFICHAGE

11-05-2022

SE TERMINE LE

01/11/2022

EMPLOYEUR

Robert Alexis traiteur

ADRESSE

3693 rue Wellington
Verdun, Québec H4G 1V1
Canada

TYPE D'EMPLOI (TEMPORAIRE, TEMPS PLEIN OU PARTIEL, PERMANENT ETC.)

Temps plein

ENTRÉE EN FONCTION

16/05/2022

HEURE / SEMAINE

40

HORAIRE DE TRAVAIL - DE

06:00

HORAIRE DE TRAVAIL - À

14:30

JOURNÉES DE TRAVAIL

- Lundi
- Mardi
- Mercredi
- Jeudi
- Vendredi

FONCTION (S)

Sous la supervision du Chef Exécutif et/ou du responsable du département, le ou la candidat(e) aura pour tâches : mise en place des repas, buffets et petits déjeuners, froids et chauds, préparation des commandes, montage et décoration des plateaux de nourriture, réception et conditionnement des marchandises, nettoyage de la cuisine, entretien des équipements et effectuer toutes autres tâches liées au bon fonctionnement de l'entreprise. Sous la supervision du Chef Exécutif et/ou du responsable du département, le ou la candidat(e) aura pour tâches : mise en place des repas, buffets et petits déjeuners, froids et chauds, préparation des commandes, montage et décoration des plateaux de nourriture, réception et conditionnement des marchandises, nettoyage de la cuisine, entretien des équipements et effectuer toutes autres tâches liées au bon fonctionnement de l'entreprise. Sous la supervision du Chef Exécutif et/ou du responsable du département, le ou la candidat(e) aura pour tâches : mise en place des repas, buffets et petits déjeuners, froids et chauds, préparation des commandes, montage et décoration des plateaux de nourriture, réception et conditionnement des marchandises, nettoyage de la cuisine, entretien des équipements et effectuer toutes autres tâches liées au bon fonctionnement de l'entreprise. Avantages: Repas du midi fourni, équipe dynamique, tablier et couteaux, assurances, congé entre le 25 décembre et le début janvier.

SALAIRE (\$/HEURE)

18

COMPÉTENCES EXIGÉES

Nos clients nous apprécient particulièrement pour notre service hors pair et pour la qualité de la nourriture que nous servons, il vous faut donc être consciencieux, appliqué et motivé. De plus, vous êtes ponctuel, polyvalent, responsable, débrouillard, avec de l'initiative et du leadership. Bonne connaissance des bases de la cuisine et au moins un an d'expérience dans le domaine. Avoir de l'expérience en production Traiteur ou de gros volume est un atout.

LANGUES

Français parlé et écrit, Anglais parlé

CONTACT

Aurélié Arslanian

TÉLÉPHONE

(514) 521-0816

COURRIEL

aurelie@robert-alexis.com

SITE WEB

<https://robert-alexis.com/>